CUPAGRI
FESTIVAL DELLA DIETA MEDITERRANEA

L'evento, programmato nell'ambito del Progetto di cooperazione "LEADERMED", Mis 421, Asse IV azione comune 4.2.3 (Organizzazione di un Festival della Dieta Mediterranea in Puglia nella Provincia di Lecce), è volto alla tutela e valorizzazione delle culture locali sulla Dieta Mediterranea.

Nello spazio tenda "CUPAGRI – festival della dieta Mediterranea", durante le giornate del 15, 16 e 17 Gennaio 2015 sono predisposti ed allestiti, spazi espositivi per operatori agroalimentari provenienti da tutti i territori dei GAL partner di progetto.
Il sistema dieta Mediterranea è rappresentato quale stile di alimentazione sano e stile di vita coniugato con gli elementi storici, culturali e sociali legati al cibo stesso.

In occasione del Festival sono pianificati, anche in collaborazione di Campagna amica di Coldiretti, laboratori e concorsi enogastronomici che metteranno insieme chef, giornalisti di Puglia e non solo, studenti e operatori locali, e tutti insieme, nei diversi momenti programmati, saranno chiamati a sperimentare con le proprie mani ricette e tecniche tradizionali che danno origine allo stile alimentare mediterraneo.

15 - 16 - 17 Gennaio 2015 - Piazza Tito Schipa - Salone dell'Agro alimentare CUPAGRI durante i festeggiamenti della Focara di Sant'Antonio a Novoli

PROGRAMMA

GIOVEDI 15 GENNAIO 2015

Ore 9.30 Allestimento salone CUPAGRI

Ore 10.00 "**Penne al Dente"**

Concorso di cucina della Dieta mediterranea con la partecipazione di chef e giornalisti regionali e nazionali.

La cucina a "chilometro zero" interpretata eccezionalmente per la grande kermesse della fòcara di Novoli, dai giornalisti. Squadre formate da una rappresentanza di cronisti delle varie testate pugliesi e non solo, capitanate da cuochi e pasticceri, metterà da parte per un giorno pc, penne, taccuini e microfoni e si cimenterà nella preparazione di piatti tradizionali, utilizzando ingredienti appartenenti rigorosamente alla Dieta Mediterranea.

Ore 18.00 Taglio del nastro del Salone dell'agroalimentare CUPAGRI

Ore 18.00 Apertura degli stand enogastronomici delle aziende

Ore 18.15 Saluto delle Istituzioni:

- Fabrizio NARDONI, Assessore alle Risorse Agroalimentari Regione Puglia
- Oscar MARZO VETRUGNO, Presidente Fondazione Focara di Novoli e Sindaco di Novoli
- Giuseppe Maria TAURINO, Presidente del GAL Valle della Cupa
- Domenico TANZARELLA, Presidente del GAL Alto Salento, Capofila del progetto di cooperazione LEADERMED
- Cosimo VALZANO, Presidente del Consorzio Comuni Nord Salento Valle della Cupa

Ore 19.00 Convegno/tavola rotonda: **"Dieta Mediterranea e sviluppo territoriale: Identità, stile di vita, cultura e sostenibilità tra tradizione e innovazione"**

- Gabriele PAPA PAGLIARDINI, Autorità di Gestione PSR Puglia 2007-2013
- Carmelo GRECO, direttore GAL Alto Salento
- Antonio PERRONE, direttore GAL Valle della Cupa
- Agostino GRASSI Nutrizionista Cultore DietaMediterranea
- Anna Maria CORRADO Medico Nutrizionista
- Giancarlo LEUZZI Agronomo
- Pier Federico LANOTTE Responsabile scientifico Re.Ge.Vi.P., Re.Ger.O.P., e Re.Ge.Fru.P. per la conservazione della biodiversità delle colture arboree pugliesi.
- Olga BUONO, Confagricoltura Ricerca e Consulenza Srl
- Moderatore: Roberta GRIMA, Direttrice di www.sanitasalento.net

VENERDI 16 GENNAIO 2015

Ore 9.30 Introduzione del laboratorio dei Bambini **"L'importanza di una merenda sana"** da parte della dietologa Barbara FRISENNA.

Ore 10.00 **LABORATORIO per i bambini** che giocheranno con la Dieta Mediterranea, con attività ludiche e di apprendimento, imparando come si prepara una merenda sana. Obiettivo del laboratorio è quello di insegnare ai più piccoli come preparare merende sane senza rinunciare alla bontà. I bambini sperimenteranno da loro come si preparano le merende che poi in seguito mangeranno tutti insieme. Il laboratorio durerà due ore all'incirca e sarà formato da max 30 bambini.

Ore 17.30 **I**ntroduzione dei laboratori di degustazione **"L'olio e il vino di Puglia: colori profumi e sapori "**

Ore 18.00 **LABORATORIO di degustazione vini** a cura dell'agronomo/degustatore Valentino VALZANO.

Ore 19.00 **LABORATORIO alla scoperta dell'extravergine di oliva**, con degustazione a confronto fra Leccina, Ogliarola, Coratina etc. a cura dell'agronomo/degustatore Valentino VALZANO e l'imprenditore Francesco BARBA.
I laboratori di degustazione di olio e di vino, saranno delle vere e proprie sessioni di degustazione, dove si assaporeranno diverse etichette di olio e di vino provenienti dalle aree di diversi GAL di Puglia e di queste se ne comprenderanno, grazie al prezioso apporto tecnico di un degustatore, le proprietà organolettiche ed i possibili abbinamenti con i cibi e prodotti provenienti dal nostro modello alimentare, quello mediterraneo.

SABATO 17 GENNAIO 2015

Ore 10.00 **LABORATORIO per adulti a cura della masseria didattica "LU CANTIERI"**
Introduzione del laboratorio di adulti **"Le paste Lievitate, le proprietà del lieviti, confronto tra lievito madre, lievito di birra e lievito chimico"** da parte di Barbara NATALIZIO e Roberta OSTUNI, Biologhe Nutrizioniste.
Obiettivo del laboratorio è quello di far conoscere un metodo di lievitazione sana e sostenibile, cercando di ridurre il più possibile le problematiche alimentari legate all'utilizzo di lieviti chimici. Si faranno conoscere diverse tipologie di farine con cui si prepareranno tarallini e biscotti. Il laboratorio durerà due ore all'incirca e sarà formato da max 20 adulti.

A seguire: A passeggio tra gli stand enogastronomici delle aziende dei GAL